

Gastwirtschaft zum Briggli

21.9.2020 – 27.9.2020

MENÜ 1

Montag

Tomatencremesuppe
Kalbsragout nach Grossmutterart
Kartoffelstock
Mischgemüse

MENÜ 2

Bouillon mit Einlage
Fischlasagne
Gedünstete Kefen

Dienstag

Selleriecremesuppe mit Safran
Wild-Hackbraten, Wacholder-Rahmsauce
Schupfnudeln
Zucchettiragout

Bouillon mit Einlage
Vollkornpenne mit Linsen-Paprikasauce
Gasierte Schwarzwurzeln

Mittwoch

Maroni-Steinpilzcremesuppe
Pot-au-feu

Bouillon mit Einlage
Gefüllte Peperoni mit Quorngehacktem
Couscous
Rahmwirsing mit Baumnüssen

Donnerstag

Grünerbsenpüreesuppe
Pouletschnitzel Toscana, Marsalasauce
Muscheliteigwaren
Kohlraben mit Tomatenwürfelchen

Bouillon mit Einlage
Pizza Margarita
Geschmorter Lattich

Freitag

Lauchcremesuppe
Käsekuchen «Hausart»

Bouillon mit Einlage
Paniertes Felchenfilet mit Kräuterdip
Gemischter Reis
Fenchel an Safranrahmsauce
Gefüllte Auberginen

Samstag

Minestrone
Pouletschenkelragout
mit Cantadou-Basilikumsauce
Griessbällchen
Broccoli mit Mandeln

Bouillon mit Einlage
Falsches Cordon-bleu, Madeirasauce
Kartoffel Wedges
Kürbiswürfel süss-sauer

Sonntag

Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterbroten
Glasierter Schweinshalsbraten
Feine Butternüdli
Tomate provenzalische Art

Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterbroten
Maispoulardenbrust, Waldpilzsauce
Kartoffelgratin
Blattspinat mit Pinienkernen

Herkunft: Rind: CH | Kalb: CH | Schwein: CH | Lamm: CH / NZL | Geflügel: CH / BR / AR / FR |
Kaninchen: HUN / CH | Fisch: CH / VN / NL / N

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich an das Briggli-Team